

Salsa Sofrita

Sauces, Condiments & Dressings, G-11

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Salsa soja baja en sodio		1 tza		2 tazas	<ol style="list-style-type: none"> Disuelva la maicena en la salsa soja. Agregue el jengibre, ajo granulado, pimienta, y aceite de sésamo (opcional) a esta mezcla. Caliente el caldo de res, pollo, o vegetales en una olla y lleve a punto de ebullición. CCP: Caliente a 165° F o a más temperatura por lo
Maicena	4 oz	3/4 tza 2 cdas	8 oz	1 3/4 tazas	
Jengibre molido		1/2 cda		1 cda	
Ajo granulado		3 cdas		1/4 tza 2 cdas	
Pimienta molida negra o blanca		2 cdtas		1 cda 1 cda	
Aceite de sésamo (opcional)		1/4 tza		1/2 tza	
Caldo de res, pollo, o vegetales, sin Glutomato Monosódico (MSG)		2 cuarto gl		1 gl	

3. Lentamente vierta la mezcla de maicena y salsa soja y llévelo de nuevo a punto de ebullición. Continúe cocinando hasta que la salsa esté suave y espesa. Retírela del fuego. Use inmediatamente. CCP: Para servir caliente, manténgala a 135° F o más caliente.

Notas

Consejo especial:

Puede ser un excelente aderezo para los vegetales fritos. Use 1 cuarto gl de salsa para cada 12 lb de vegetales.

Serving	Yield	Volume
3 cdas (cucharón de 1 ½ oz)	50 Porciones: alrededor de 4 lb 14 oz	50 Porciones: alrededor de 2 cuartos gl 1 ½ tzas
	100 Porciones: alrededor de 9 lb 12 oz	100 Porciones: alrededor de 1 gl 3 tzas

--

Nutrients Per Serving

Calorías	15	Grasa saturada	Hierro
Proteínas		Colesterol	Calcio 2 mg
Carbohydrate	3 g	Vitamina A	Sodio 204 mg
Grasa total		Vitamina C	Fibra dietetica